



Iginio Massari | **TuttaFuttaBrio** Pâtisseries au four sucrées et salées

Cesarin
&
Iginio Massari





Iginio Massari

"TuttaFruttaBrio" Pâtisserie sucrée



"TuttaFruttaBrio" Pâtisserie sucrée et salée

Recette de base

FORMER UN LEVAIN AVEC:	DOSAGE
Lait à 30°C	g. 200
Farine forte	g. 200
Levain de bière	g. 40

Procédure

Laisser tripler le levain à 28°C.

PÉTRIR À PART:	DOSAGE
Farine forte	g. 1000
Beurre à 2°C	g. 750
Sucre	g. 60
Œufs	g. 600
Sel	g. 20
TuttaFrutta ou Légumes Stabilisés Cesarin	g. 150

Procédure

Quand la pâte se détache du bord ajouter le levain, travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit claire et élastique.

Mettre la pâte au réfrigérateur pour qu'elle se stabilise (un jour).

Pour l'utilisation: sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure.

Étendre une bande de pâte feuilletée d'une épaisseur de 1,5 mm et parsemer dessus **TuttaFrutta ou bien les Légumes Stabilisés Cesarin**.

Étendre la pâte en carrés de la même longueur et largeur avec une épaisseur de 3 mm

Former un rouleau de 14/16 cm de diamètre et le mettre au réfrigérateur.

Quand il a durci, couper des tranches de 30 g. et les mettre d'abord sur les plaques puis en cellule de levage. Cuire à 220°C pour 4/5 minutes.

La pâte doit rester très souple pour être garnie puis assemblée.

Rendement

Environ 150 pâtisseries de 30 g.

Produits Cesarin à utiliser

Garniture pour les produits sucrés: TuttaFrutta Cesarin
mélangée dans la crème pâtissière (une ou plusieurs références)



www.cesarin.it

"TuttaFruttaBrio" Pâtisserie salée



Recette avec ajout de levure naturelle

FORMER UN LEVAIN AVEC:	DOSAGE
Levure naturelle prête	g. 250
Farine blanche type 00	g. 1000
Beurre	g. 350
Miel	g. 60
Œufs	g. 600
Sel	g. 20
Levain de bière	g. 40
TuttaFrutta ou Légumes Stabilisés Cesarin	g. 150

Procédure

Pétrir tous les ingrédients ensemble, quand la pâte se détache du bord ajouter le levain de bière. Continuer à amalgamer jusqu'à obtenir une pâte extrêmement lisse et de structure fine. Conserver au congélateur à -14°C en la couvrant toujours avec un cellophane.

Pour l'utilisation: sortir la pâte du congélateur et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure. Passer trois tours simples de beurre plat. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une heure avant de la modeler. Étendre une bande de pâte feuilletée d'une épaisseur de 1,5 mm, badigeonner avec de l'œuf et parsemer avec **TuttaFrutta ou les Légumes Stabilisés Cesarin**.

Étendre la pâte en carrés de la même longueur et largeur avec une épaisseur de 3 mm.

Former un rouleau de 14/16 cm de diamètre et le mettre au réfrigérateur.

Quand il a durci, couper des tranches de 30 g. et les mettre d'abord sur les plaques puis en cellule de levage. Cuire à 220°C pour 4/5 minutes.

La pâte doit rester très souple pour être garnie puis assemblée.

Beurre pour plis:

beurre plat 200 g.

Rendement

Environ 130 pâtisseries de 30 g.

Garniture pour les produits salés: **Légumes Stabilisés Cesarin**

mélangés à la garniture de ricotta et mascarpone (une ou plusieurs références)



TuttaFrutta



Abricot 14x14	Canneberge	Pomme 12x12
Moitiés d'abricot	Fraises	Poire 12x12
Griotte Spéciale	Fruits de bois	Pêche 12x12
Ananas 1/16 en tranches	Framboise	Tropical 9x9
Orange 12x12	Citron 12x12	Gingembre 6x6
Cédrat 12x12	Mango 9x9	

Légumes Stabilisés



Aubergines 3-5 mm	Poivrons jaunes 3-5 mm	Poivrons rouges 3-5 mm
Poivrons verts 3-5 mm	Tomates 6x6	Courgettes en morceaux 3-5 mm
Olives vertes en rondelles	Olives vertes granulés	Olives noires en rondelles
		Olives noires granulés



Federica Cesarin et Iginio Massari



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it